

## **BAB V**

### **KESIMPULAN**

#### **5.1. Kesimpulan**

1. Perbedaan proporsi tepung ubi oranye dan terigu berpengaruh terhadap sifat fisik antara lain warna, *hardness* dan *fracturability* kue lidah kucing.
2. Perbedaan proporsi tepung ubi oranye dan terigu berpengaruh terhadap sifat kimia antara lain kadar air, aktivitas antioksidan metode DPPH dan aktivitas antioksidan metode FRAP kue lidah kucing
3. Perbedaan proporsi tepung ubi oranye dan terigu menurunkan *lightness*, *°hue*, *chroma*, *hardness* dan *fracturability* kue lidah kucing serta meningkatkan kadar air, aktivitas antioksidan metode DPPH dan aktivitas antioksidan metode FRAP.
4. Perbedaan proporsi tepung ubi oranye dan terigu memberi perbedaan nyata terhadap sifat organoleptik antara lain rasa, warna, kemudahan ditelan dan *mouthfeel*
5. Perlakuan terbaik yang dipilih berdasarkan metode *spider web* adalah penggunaan tepung ubi oranye:terigu = 10:90 . Perlakuan terbaik memiliki *Lightness* 74,98, *°Hue* 81,7113 , *Chroma* 32,0612, *Fracturability* 1,548, *Hardness* 7,417 Kemampuan Menghambat radikal bebas DPPH 25,48% dan kemampuan mereduksi ion besi 0,7309 mg GAE/g sampel.

## **5.2. Saran**

Perlu dilakukan penelitian pada bahan tambahan sehingga dapat menutupi rasa terlalu manis dari tepung ubi oranye serta penelitian mengenai kue lidah kucing yang sulit untuk ditelan pada penambahan proporsi tepung ubi oranye.

## DAFTAR PUSTAKA

- Agro Nirmala. 2018. Proses Penepungan Tepung Ubi Oranye. *Komunikasi langsung*
- Akbar, M. D. 2015 .Pengaruh Waktu Dan Suhu Pengering Dengan Oven SN-281272 Terhadap Kualitas Produk Tepung Ubi Jalar Kuning (*Ipomea Batatas L.*). *Thesis S-I*. Politeknik Negeri Sriwijaya.
- Almega. 2015. *Mengidentifikasi Perbedaan Warna Menggunakan Koordinat  $L^*a^*b^*$  atau  $L^*C^*h^*$* .<http://analisawarna.com/2015/08/17/mengidentifikasi-perbedaan-warna-menggunakan-lab-atau-lch-koordinat> (Diakses pada 2 Desember 2019)
- Anni, F., K. Pada., A. Yulastri dan L. Yusuf. 2008. *Pateseri Jilid I Untuk SMK*. Jakarta : Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan, Direktorat Jenderal Manajemen, Departemen Pendidikan Nasional.
- AOAC. 1997. *Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemist*. Washington D.C: Association of Analytical Chemists
- Daulay, D. 1990. *Fermentasi Keju*. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Direktorat Jendral Pendidikan Tinggi Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Figoni, P. 2008. *How Baking Works: Exploring The Fundamentals of Baking Sciences*. Canada: John Wiley & Sons, Inc.
- Fitasari, E. 2009. Pengaruh Tingkat Penambahan Tepung Terigu Terhadap Kadar Air,Kadar Lemak, Kadar Protein, Mikrostruktur, dan Mutu Organoleptik Keju Gouda Olahan. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak* Vol. 4, No. 2, Hal 17-29
- Hani, A.M. 2012. Pengeringan Lapisan Tipis Kentang ( *Solanum Tuberosum*. L) Varietas Granola. *Skripsi S-I*. Teknologi Pertanian: Universitas Hasanudin

- Harli, Mohamad. 2000. *Ubi Jalar Kurangi Resiko Buta*.  
<http://www.mailarchive.com/balita-anda@indoglobal.com/msg17771.htm> (Diakses 2 Desember 2018).
- Hutching JB. 1999. *Food Color and Appearance*. Marylan: Aspen publisher Inc
- Hootman, R.C. 1992. *Manual on Descriptive Analysis Testing for Sensory Evaluation*. Philadelphia: American Society for Testing and Materials.
- Idolo, I. 2011. Sensory and Nutritional Quality of Madiga Produced from Composite Flour of Wheat and Sweet Potato. *Pakistan Journal of Nutrition* 10(11): 1004-1007.
- Jati, I.R.A.P., M. Astuti, U. Santoso dan P.S. Nugraheni. 2008. In Vitro Antioxidant Capacity of Anthocyanins of Black Soybean Seed Coat In Human Low Density Lipoprotein (LDL). *Food Chemistry*. 112: 659-663.
- Kartika, B., P. Hastuti, dan W. Supartono. 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. Yogyakarta: PAU Universitas Gajah Mada Yogyakarta.
- Liang, M., X.M. Chen and D.D. Kitts. 2018. Sugar Loss Attributed to Non-Enzymatic Browning Corresponds to Reduce Calories Recovered in Low-Molecular-Weight Fraction. *Journal of Nutrition & Food Sciences* Vol 8:2
- Nurchayani,R. 2016. Eksperimen Pembuatan Cookies Tepung Kacang Hijau Substitusi Tepung Bonggol Pisang. *Skripsi S-1*. Fakultas Teknik : Universitas Negeri Semarang.
- Matz, S. A. dan T. D. Matz. 1978. *Cookies and Crackers Technology*. Connecticut: AVI Publishing Company
- Murtiningsih dan Suyanti. 2011. *Membuat Tepung Umbi dan Variasi Olahannya*. Jakarta : Agromedia Pustaka.
- Park, Y.S., S.J. Kim dan H.I. Chang. 2008. Isolation of Anthocyanin from Black Rice (Heugjinjubyeo) and Screening of its Antioxidant Activities. *Korean Journal Microbiology and Biotechnology*. 36(1): 55-60.

- Paula, A.M. dan A. 2014. Carolina. Texture profile and correlation between sensory and instrumental analyses on extruded snacks. *Journal of Food Engineering* 121:9-14
- Pisoschi1, M. dan G.P. 2011. Negulescu, Methods for Total Antioxidant Activity Determination: A Review. *Biochem & Anal Biochem* (1)1:1-10
- Polnaya, F.J., R. Breemer, G.H. Augustyn dan H.C.D. Tuhumury. 2015. Karakteristik Sifat-Sifat Fisiko-Kimia Pati Ubi Jalar, Ubi Kayu, Keladi Dan Sagu. *Agrinimal* 5(1):37-42
- Prayoga G. 2013. *Fraksinasi, Uji Aktivitas Antioksidan dengan Metode DPPH dan Identifikasi Golongan Senyawa Kimia dari Ekstrak Teraktif Daun Sambang Darah (Excoecaria cochinchinensis Lour)*. Fakultas Farmasi Program Studi Sarjana Ekstensi Universitas Indonesia.
- Ramadhani, F dan E.S. Murtini. 2017. Pengaruh Jenis Tepung Dan Penambahan Perenyah Terhadap Karakteristik Fisikokimia Dan Organoleptik Kue Telur Gabus Keju. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 5(1): 38-47
- Retnati, M.A.M. Adriani dan G. Fauza. 2009. Pengaruh Penambahan Ekstrak Berbagai Jenis Ubi Jalar (*Ipomea Batatas*) Terhadap Jumlah Sel Dan Aktivitas Antioksidan Yogurt. *Biofarmasi* 7(2): 68-76
- Rukmana. 1997. *Ubi Jalar-Budidaya dan Pasca Panen*. Penerbit Kanisius. Yogyakarta.
- Rustandi, D. 2011. *Produksi Mi*. Solo: Tiga Serangkai Pustaka Mandiri.
- Santoso, B. 1999. Aktivitas Air dan Kemunduran Mutu Jackfruit Leather. *Thesis*. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Sikri, V.K. 2010. Color: Implications in Dentistry. *Journal of Conservative Dentistry Editor* vol 13(4):249-255
- Sinaga S. 2011. Pengaruh Substitusi Tepung Terigu Dan Jenis Penstabil Dalam Pembuatan Cookies Labu Kuning. *Skripsi S-I*. Universitas Sumatera Utara: Medan

- Singh, D., P. Marimuthu, C.S. de Heluani dan C. Catalan. 2005. Antimicrobial and Antioxidant Potentials of Essential Oil and Acetone Extract of *Myristica Iragrans* Houtt, *Journal Food Science*. 70(2): 141-148.
- Sumarno dan Mejaya, M.J. 2017. *Pertanaman dan Produksi Gandum di Dunia*. <http://balitsereal.litbang.pertanian.go.id/wp-content/uploads/2017/01/marnogdm.pdf> (Diakses pada tanggal 9 September 2018)
- Surya, A. 2017. Uji Aktivitas Antioksidan Pada Ubi Jalar Kuning (*Ipomea Batatas*) Dengan Metode DPPH (1,1-Difenil-2-Pikrilhidrazil. <http://jurnal.univrab.ac.id/index.php/klinikal/article/download/284/162/> ( 20 Desember 2018).
- Suyatma, N.E. 2010. Analisis Fisik (Texture Analysis). <http://xa.yimg.com/kq/groups/22955707/1019207597/name/Anpang+Fisik+-+Texture+andDough+properties.pptx>. (2 Desember 2018).
- Sutomo, B. 2008. *Sukses Wirausaha Kue Kering*. Depok: Kriya Pustaka.
- Wati, R. 2013. Pengaruh Penggunaan Tepung Ampas Tahu Sebagai Komposit Terhadap Kualitas Kue Kering Lidah Kucing. *Food Science and Culinary Education Journal* 2(2)
- Wanhar, A. N. 2013. Pengamatan Sifat Fisik Ubi Jalar (Asal Gisting Kabupaten Tanggamus Dan Jati Agung Kabupaten Lampung Selatan) Pada Dua Metode Penyimpanan. *Skripsi S-1*. Fakultas Pertanian: Universitas Lampung
- Williams dan Margareth. 2001. *Food Experimental Perspective, Fourth Edition*. New Jersey: Prentice Hall
- Winarno, F.G. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia
- Winarno, F.G., S. Fardiaz dan D. Fardiaz. 1992. *Pengantar Teknologi Pangan*. Jakarta: Gramedia
- Wulandari,B., D. Ishartani dan D. R. Afandi. 2014. Penggunaan Pemanis Rendah Kalori Pada Pembuatan Velva Ubi Jalar Oranye (*Ipomoea batatas L.*). *Jurnal Teknosains Pangan* vol 3: 12 - 21

Yasa, B . 2012. *Terampil Membuat Kue Kering*. Jakarta: Gramedia Pustaka

Yefrida, N.A dan Refilda. 2015. Validasi Metoda Frap Modifikasi Pada Penentuan Kandungan Antioksidan Total Dalam Sampel Mangga Dan Rambutan. *Jurnal riset kimia* vol 8(2): 170-175